

CQP Préparateur Vendeur en BVP

Référentiel activités-compétences et d'évaluation
(septembre 2022)

RAC Préparateur Vendeur en BVP

Définition / Finalité de l'emploi, niveau du CQP

Finalité / Mission

Le préparateur-vendeur en BVP exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface.

Il réalise, dans le respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs, la préparation, la fabrication et la vente de produits que l'on peut trouver dans une boulangerie, une viennoiserie ou une pâtisserie.

Les principales activités du préparateur-vendeur en BVP s'articulent autour des 4 missions suivantes :

- Démarrer le poste de travail
- Conduire le poste
- Assurer la fin de poste et préparer le poste suivant
- Participer à la transmission d'informations

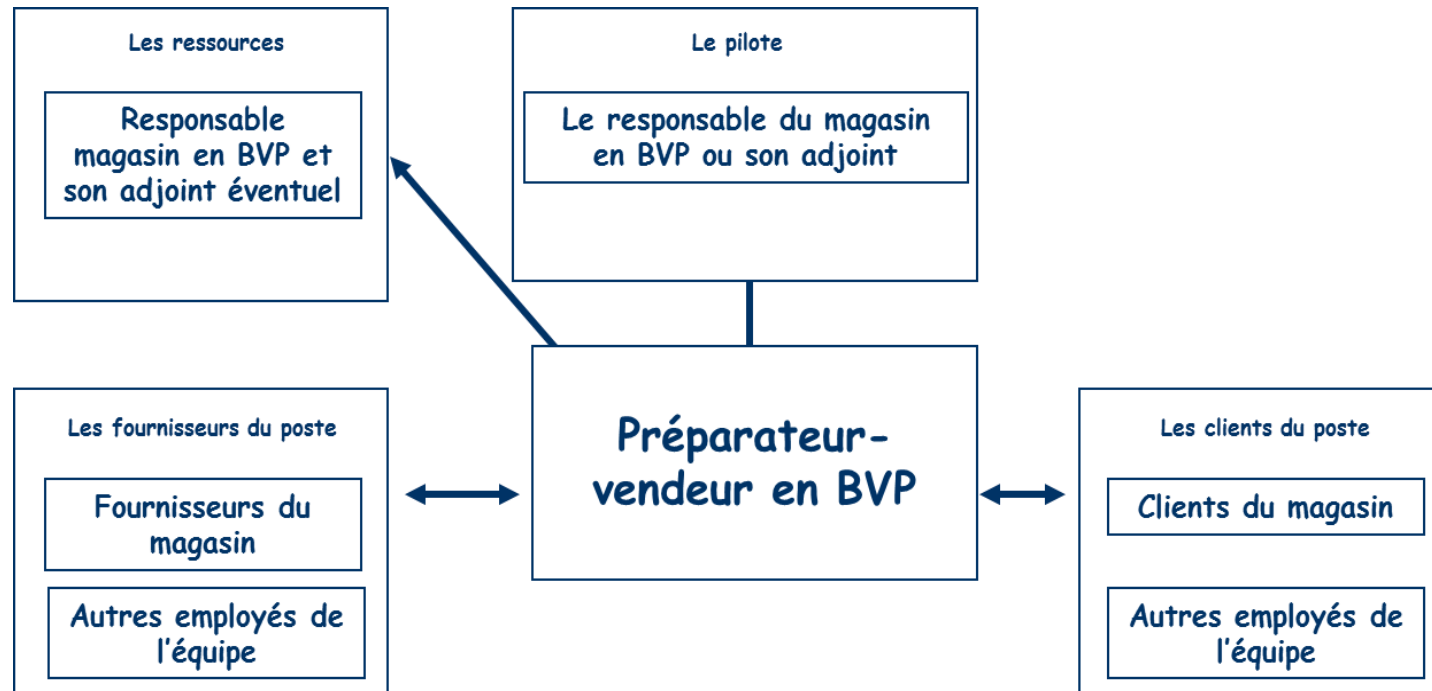
Source : Fiche 4 du dossier RNCP initial

Le CQP est positionné au niveau 3

RAC Préparateur Vendeur en BVP

Relations fonctionnelles et hiérarchiques

Selon la taille et l'organisation de l'entreprise, le préparateur-vendeur en BVP travaille sous l'autorité hiérarchique du responsable de magasin (ou son adjoint).



RAC Préparateur Vendeur en BVP

Structuration en blocs de compétences

BLOC n°1

REALISER LA FABRICATION DES PRODUITS

BLOC n°2

REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS

BLOC n°3

CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL EN COORDINATION AVEC
SON EQUIPE

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITES D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : REALISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A1 Préparation et organisation de son activité et de son poste de travail : <ul style="list-style-type: none"> - Propreté des locaux et des équipements - Vérification des matières premières 	C1.1 Mettre sa tenue de travail en portant les EPI adéquats afin de se conformer aux règles de l'entreprise.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat veille à la propreté de sa tenue de travail.
	C1.2 S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste, en appliquant les procédures de contrôle, afin de pouvoir alerter son responsable en cas de dysfonctionnement.		Le candidat contrôle la propreté et le bon fonctionnement des équipements de son poste : <ul style="list-style-type: none"> - Il vérifie les températures de chambre froide, de chambre de pousse, des vitrines réfrigérées, - Il vérifie la mise en chauffe et la ventilation des fours après mise en route, - Il vérifie l'hygiène de son poste de travail
	C1.3 Prendre connaissance des instructions concernant les programmes de préparation et de vente à l'aide des outils de communication de l'entreprise afin d'organiser son activité pour la journée.		Le candidat organise les priorités de sa journée en tenant compte des programmes de préparation et de vente. Le candidat est capable de citer les priorités de son poste, les quantités à fabriquer.
	C1.4 S'assurer de la conformité des matières premières (ex : DLC, température, décongélation) à l'aide des outils nécessaires afin, en cas de non-conformité, de les mettre de côté et alerter.		Le candidat vérifie les DLC ou DLUO des matières premières. Le candidat détecte toute décongélation ou température non conforme.

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : REALISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A2 Préparation des matières premières	C2.1 Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières correspondant aux différents produits en utilisant les outils et procédures en vigueur, afin de réaliser les préparations prévues dans la journée.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat détecte les matières premières non-conformes.
	C2.2 Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre (jour J-1 et jour J) en fonction du planning de fabrication (jour J) et des informations qui lui sont communiquées (rotation des produits, niveau de consommation) afin d'assurer la production prévue.		Le candidat prépare les matières premières en quantité suffisante dans toutes les familles de produit, en cohérence avec le planning de fabrication prévu.
	C2.3 Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits en appliquant les règles définies en matière de rotation des matières premières et de respect de la chaîne du froid, afin d'assurer la disponibilité des matières premières et des produits.		Le candidat applique les procédures de stockage, déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits: - Il organise la rotation des matières premières, - Il veille à la conformité de la durée de stockage des produits à la fiche produit, - Il respecte la chaîne du froid, - Il assure la gestion des commandes de matières premières.

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : REALISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A3 Préparation, cuisson, assemblage et finition des produits : <ul style="list-style-type: none"> - Décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson - Finition des produits d'assemblage (sandwichs, pâtisseries...) - Découpe de produits finis 	C3.1 Procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoires (décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson, finition des produits d'assemblage (sandwiches, pâtisseries...), découpe de produits finis) ainsi que les consignes de sécurité et d'hygiène, afin de respecter le programme de fabrication journalier.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat procède aux différentes étapes de préparation et cuisson dans le respect des fiches techniques des produits. Le candidat respecte les consignes de sécurité et d'hygiène (ex : procéder à la décongélation, au placage, à la mise en pousse, au dorage éventuel, à la scarification et à la cuisson des produits).
	C3.2 Exécuter les travaux d'assemblage-finition en fonction du programme de fabrication et en respectant les procédures de fabrication et les consignes de sécurité et d'hygiène.		Le candidat procède aux différentes étapes d'assemblage et de finition des produits dans le respect des fiches techniques. Le candidat respecte les consignes de sécurité et d'hygiène (ex : assembler des produits semi-finis, réaliser la décoration, conditionner le produit fini en emballage hermétique et l'étiqueter, préparer les sandwiches et autres produits élaborés de restauration rapide).
A4 Réglages et ajustements durant la préparation des produits	C4.1 Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparé, en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes, afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires.		Le candidat évalue les écarts entre la production attendue et la production réalisée : <ul style="list-style-type: none"> - Il veille à ce que le produit soit toujours le même quel que soit le climat extérieur. - Il adapte la production selon le débit des ventes.
	C4.2 Identifier les dysfonctionnements des équipements du poste afin de procéder aux réglages et ajustements nécessaires, en respectant des consignes préétablies par l'entreprise.		Le candidat repère les dysfonctionnements pouvant impacter sa production Il connait et applique les consignes de l'entreprise et propose des ajustements

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°1 : REALISER LA FABRICATION DES PRODUITS			
A5 Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités : <ul style="list-style-type: none"> - Procédures de qualité - De sécurité et santé au travail - De préservation de l'environnement 	C5.1 Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise à son poste de travail, à l'aide des outils mis en place, afin de respecter les normes en vigueur	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat respecte les normes qualité de son entreprises dans le cadre de son poste de travail.
	C5.2 Intégrer dans son activité les consignes de sécurité, de santé au travail, notamment en appliquant les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées ou lors des opérations de nettoyage, afin de prévenir tout risque portant atteinte à son intégrité physique ainsi qu'à la préservation de l'environnement.		Le candidat respecte les consignes de sécurité et de santé au travail. Il utilise les équipements de protection individuelle. Il respecte les consignes pour port de charges lourdes. Il respecte les règles de sécurité lors des opérations de nettoyage. Le candidat respecte les règles de préservation de l'environnement dans le cadre de son poste de travail : <ul style="list-style-type: none"> - Il applique les normes HACCP - Il applique les procédures en matière d'économie des ressources (eau, électricité, gaz) - Il détermine les produits non conformes - Il élimine les déchets

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS			
A6 Animation du point de vente : <ul style="list-style-type: none"> - Ouverture du magasin - Préparation des produits avant la mise en vente - Merchandising du point de vente - Animation commerciale du magasin) 	C6.1 Assurer l'ouverture du magasin en respectant les procédures afin d'accueillir la clientèle dans les délais impartis	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat respecte les règles d'ouverture du magasin (ex : vérifier le fonds de caisse pour prise de poste, ouvrir le rideau, allumer les lumières)
	C6.2 Mettre les produits en rayon en tenant compte des techniques de merchandising et en utilisant toute la gamme d'offres, afin de valoriser les produits mis en vente et favoriser l'acte d'achat.		Le candidat s'assure de la qualité des produits exposés en vitrine. Le candidat veille à l'aspect des vitrines et au respect du plan-type : <ul style="list-style-type: none"> - Il adapte les zones d'implantation selon les familles de produits et les horaires de la journée - Il applique les règles de mise en place et de réassortiment des produits. - Il respecte les conditions de conservation des produits - Il vérifie la mise en place des étiquettes (prix, promotions...) Le candidat veille à ce que les références soient disponibles en quantité suffisante tout au long de la journée.
	C6.3 Mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise, en fonction des orientations commerciales définies par l'entreprise, afin d'optimiser les ventes auprès de la clientèle.		Le candidat applique des techniques d'animation en fonction du moment de la journée et des attentes de la clientèle Il propose des actions commerciales (promotions...) dans le cadre des orientations commerciales de l'entreprise.

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS			
A7 Vente des produits : <ul style="list-style-type: none"> - Accueil client - Conseil, vente - Encaissement 	C7.1 Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente et en adaptant sa posture aux éventuels clients en situation de handicap, afin d'obtenir la satisfaction et la fidélisation du client.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat applique les procédures d'accueil de la clientèle du magasin Il adapte sa procédure d'accueil en fonction de la situation de handicap éventuelle du client Il adopte une tenue et une posture favorisant la vente (sourire, formule de politesse, tenue vestimentaire correcte, ...).
	C7.2 Adapter ses attitudes de vente par rapport aux "profils consommateurs" sur le lieu de vente et en fonction des besoins spécifiques des clients en situation de handicap, afin de favoriser l'acte d'achat.		Le candidat met en œuvre des argumentaires de vente pertinents en fonction du type de produits, de l'attente du client et des éventuels besoins spécifiques pour les clients en situation de handicap.
	C7.3 Proposer des produits additionnels ou de substitution, en utilisant toute la gamme d'offres, ou prendre des commandes, afin de compléter l'acte d'achat du client.		Le candidat propose des produits additionnels ou de substitution cohérents par rapport au besoin exprimé par le client et aux orientations commerciales du magasin. Le candidat consigne les commandes sur l'agenda.
	C7.4 Assurer les encaissements avec rigueur, afin de conclure la vente et pouvoir expliquer les éventuels écarts.		Le candidat respecte les règles de l'entreprise dans la gestion de sa caisse. Il gère son stock de petite monnaie sans erreur. L'encaissement est juste, le rendu de monnaie est correct. Le candidat repère et justifie les éventuels écarts de caisse
	C7.5 Assurer la vente de fin de journée et la gestion des démarques (offres, promotions) en respectant les procédures, afin de limiter le taux de perte du magasin.		Le candidat réalise la vente des produits en vitrine en fin de journée en respectant un équilibre judicieux entre satisfaction du client et taux de perte.

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°2 : REALISER LA MISE EN VALEUR ET LA VENTE DES PRODUITS			
A8 Application des procédures de l'entreprise dans la réalisation de ses activités : <ul style="list-style-type: none"> - De nettoyage, rangement, d'hygiène - De sécurité et santé au travail 	C8.1 Respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements en application des procédures définies afin de les maintenir en bon état de propreté et d'hygiène	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat identifie les cas de non propreté des locaux ou des équipements et procède aux ajustements. Le candidat renseigne les fiches de contrôle. Le candidat veille à la qualité et à la fréquence de nettoyage de la zone de vente.
	C8.2 Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres afin d'éviter tout risque, en appliquant les procédures de sécurité en vigueur.		Les règles de sécurité sont respectées par le candidat. Il ne se met pas en danger, ni ne met en danger les autres.
	C8.3 Alerter en cas de situation dangereuse constatée, afin de prévenir tout risque de blessure, dans le respect des règles définies par l'entreprise.		Le candidat alerte en cas de situation dangereuse constatée

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITES D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL EN COORDINATION AVEC SON EQUIPE			
<p>A9 Préparation du poste suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours - Gestion des produits invendus et des matières premières - Clôture de caisse - Rangement et nettoyage de sa zone d'activité - Préparation de son poste pour le lendemain - Fermeture du magasin 	<p>C9.1 Procéder au chargement des zones réfrigérées et au chargement et au réglage des chambres de pousse et des fours, en vérifiant la conformité de ces chargements, afin de tenir compte des programmes de préparation-cuisson et de vente du lendemain.</p>	<p>Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>	<p>Le candidat vérifie la conformité du chargement des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours. Le candidat réalise les réglages et contrôles après chargements. Les réglage des chambres de pousse, zones réfrigérées et fours en temps et en température est juste et la fermeture des portes est vérifié systématiquement.</p>
	<p>C9.2 Mettre en place le poste de travail du lendemain en appliquant la procédure en vigueur afin d'assurer les programmes de préparation et de vente prévus.</p>		<p>Le candidat assure la mise en place du poste de travail du lendemain. Aucun oubli ou erreur dans la préparation du poste du lendemain.</p>
	<p>C9.3 Appliquer les procédures de conservation des matières premières et des produits semi-finis non utilisés, en fonction des produits, afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou de les retirer de la préparation</p>		<p>Le candidat veille à la préservation de la qualité des matières premières et des produits semi-finis. Le candidat optimise l'utilisation des matières premières pour limiter les pertes. Il applique les procédures de stockage et d'hygiène de l'entreprise selon les types de produits (ex : matière première périmée après ouverture). Il retire les produits non-conformes aux règles de stockage et d'hygiène. Toute matière première entamée et périssable a été jetée ou stockée dans les conditions d'hygiène et de qualité définies.</p>
	<p>C9.4 Comptabiliser les produits invendus afin d'en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies, selon le type de produits, ou de les retirer de la vente.</p>		<p>Le candidat assure le comptage des produits invendus. Le candidat respecte les règles de stockage liées aux produits.</p>

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITES D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL EN COORDINATION AVEC SON EQUIPE			
<p>A9 Préparation du poste suivant (<i>suite</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation des zones réfrigérées, des chambres de pousse et des fours - Gestion des produits invendus et des matières premières - Clôture de caisse - Rangement et nettoyage de sa zone d'activité - Préparation de son poste pour le lendemain - Fermeture du magasin 	<p>C9.5 Clôturer la caisse en veillant à sécuriser les fonds afin de préparer l'ouverture de caisse du lendemain.</p>	<p>Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...),</p> <p>Et</p> <p>Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur</p>	<p>Le candidat applique les procédures de sécurisation des fonds de manière systématique. Les fonds de caisse sont préparés pour le lendemain.</p>
	<p>C9.6 Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité dans le respect des consignes afin de la maintenir en bon état de propreté et d'hygiène pour le lendemain.</p>		<p>Le candidat respecte les consignes de rangement et de nettoyage et niveau de propreté visuelle. Le candidat respecte des procédures et méthodes préconisées dans le plan d'hygiène.</p>
	<p>C9.7 Assurer la fermeture du magasin en respectant les procédures afin de s'assurer de la sécurité des lieux et des équipements.</p>		<p>Le candidat applique le contrôle des règles de fermeture du magasin et respecte les consignes de sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il met en route l'alarme, - Il sort les poubelles, éteint les vitrines, - ...

RAC Préparateur Vendeur en BVP

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences n°3 : CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL EN COORDINATION AVEC SON EQUIPE			
A10 Coordination des activités au sein de l'équipe	C10.1 Renseigner les documents administratifs du point de vente à l'aide des outils prévus à cet effet afin d'assurer la transmission des informations relatives à son activité au sein de l'équipe.	Observation sur poste de travail, Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes...), Et Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivie d'un entretien avec l'organisme évaluateur	Le candidat renseigne les documents administratifs avec rigueur et qualité : <ul style="list-style-type: none"> - Il note ses heures d'arrivée et de départ, - Il remplit une fiche de commande, - Il rédige une anomalie sur un bon de livraison, - Il remplit le relevé de température.
	C10.2 Relayer des informations aux autres membres de l'équipe en utilisant les outils de communication de l'entreprise, afin d'assurer la continuité de service et la bonne coopération au sein de l'équipe.		Le candidat transmet des informations claires. Il remplit le cahier de liaison. Il veille à la qualité de la coordination au sein de l'équipe.
	C10.3 Rendre compte à sa hiérarchie de tout incident concernant les matières premières, le matériel, la qualité ainsi que des attentes ou suggestions de la clientèle, en application des procédures en vigueur, afin d'alerter sur les éventuels dysfonctionnements et proposer des améliorations.		Le candidat communique tout dysfonctionnement ou anomalie constatés. Le candidat propose une ou plusieurs améliorations.